

RINGKASAN

Biji ketapang mempunyai cita rasa dan komposisi kimia yang mirip dengan kacang tanah, sehingga biji ketapang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan baru. Salah satu produk pangan yang sesuai dengan karakteristik biji ketapang adalah mentega. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mengetahui pengaruh perendaman biji ketapang terhadap mutu mentega ketapang; (2) Mengetahui pengaruh lama penyangraian biji ketapang terhadap mutu mentega ketapang; (3) Mengetahui pengaruh interaksi perendaman dan lama penyangraian terhadap mutu mentega ketapang. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 24 kombinasi perlakuan dan 4 kali ulangan. Faktor yang diteliti yaitu, perendaman biji ketapang terdiri dari 2 taraf; 0 jam dan 12 jam dan lama penyangraian biji ketapang terdiri dari 3 taraf; 5 menit, 10 menit dan 15 menit. Variabel yang diamati yaitu; kadar air, kadar abu, lemak, protein terlarut, serat kasar, warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perendaman biji ketapang dapat meningkatkan kadar air, tekstur dan kesukaan, akan tetapi menurunkan kadar abu, kadar lemak, protein terlarut, serat kasar, warna, aroma, dan rasa mentega ketapang yang dihasilkan. Perlakuan lama penyangraian biji ketapang dapat meningkatkan kadar abu, lemak, warna dan tekstur, tetapi menurunkan kadar air, protein terlarut, serat kasar, aroma, rasa dan kesukaan mentega ketapang yang dihasilkan. Kualitas mentega ketapang yang memenuhi persyaratan SNI 01-2979-1992 adalah mentega ketapang yang dihasilkan dengan perlakuan tanpa direndam dan lama penyangraian 5 menit. Mentega ketapang yang dihasilkan memiliki karakteristik; kadar air 2,198 % bb, kadar abu 2,309 % bb, lemak 51,331% bb, protein terlarut 27,933 % bb dan serat kasar 1,201 % bb dan warna sedikit cokelat, aroma suka, rasa enak, dan tekstur agak halus. Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa mentega ketapang yang diproduksi tanpa perendaman dan waktu penyangraian 5 menit berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk baru karena memenuhi persyaratan SNI 01-2979-1992.

SUMMARY

Ketapang seeds have a taste and chemical composition similar to peanuts, therefore it can be used as raw ingredient for making new food products. One of food product that matches the characteristics of ketapang seeds is butter. Aim of this research were to: (1) Determine effect of ketapang seeds immersion on the quality of ketapang butter; (2) Determine effect of ketapang seeds roasting time on the quality of ketapang butter; (3) Determine the effect interaction of immersion and roasting time on the quality of ketapang butter. Research design used was a Completely Randomized Design (CRD) with 24 treatment combinations and 4 replications; arranged in two factors, ketapang seeds immersion consists of; 0 and 12 hours and the ketapang seeds roasting time consists of; 5, 10 and 15 minutes. Observed variables were; water-content, ash-content, fat-content, soluble-protein, crude-fiber, color, aroma, taste, texture and preference.

The research results showed that immersion treatment of ketapang seeds can increase water-content, texture and panelis preference, but reduced in ash-content, fat-content, soluble-protein, crude-fiber, color, aroma, and taste of ketapang butter produced. Furthermore, the roasting time treatment of ketapang seeds can increase ash-content, fat-content, color and texture, but reduced in water-content, soluble-protein, crude-fiber, aroma, taste and panelis preference of ketapang butter produced. The quality of ketapang butter that meet SNI 01-2979-1992 requirements is the ketapang butter produced with no immersion and 5 minutes roasting time. Characteristics of the ketapang butter are; water-content of 2.198% wb, ash-content of 2.309% wb, fat-content of 51.331% wb, soluble-protein of 27.933% wb and crude-fiber of 1.201% wb, the color is slightly brown, good aroma, good taste, and texture is rather smooth. Overall, it can be concluded that ketapang butter produced with no immersion and 5 minutes roasting time has potential to be developed as a new product since meet the SNI 01-2979-1992 requirements.